

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 47 Bydgoszcz / Bromberg, 21. November 1937

Holz als Baustoff für Grünfutter- und Kartoffel-Silo!

Von alters her ist Holz ein beliebter Baustoff für alle Gefäße im Gärungsgewerbe, sei es Brauerei, Brennerei, Weinkelterei sowie Essigbereitung u. a.

Alle Industrien, welche mit Säuren, Säuredämpfen und Laugen arbeiten, benützen zu deren Zuleitung, sowie als Gefäße und Ableitung von säurehaltigen Abwässern, Holzrohrleitungen. Die den Schwefelsäuredämpfen ausgesetzten Kühltürme der Papierfabriken und anderer ähnlicher Werke sind immer aus Holz. Die große Säurefestigkeit des Holzes ist in der Praxis seit vielen Jahren ausprobiert und erwiesen. Nach Feststellung des Holzforschungsinstituts Darmstadt hat sich das Nadelholz sehr gut bewährt und hält einem Säuregrad von 10—12 Prozent ohne Schädigung der Holzfaser stand.

Im Grünfuttersilo erzeugen wir einen Milchsäuregrad von höchstens 2 Prozent, wodurch das Holz von innen nicht angegriffen, sondern im Gegenteil imprägniert wird und dadurch eine größere Lebensdauer bekommt. Nach all diesen praktischen, sowie wissenschaftlichen Feststellungen hat sich das Nadelholz bei Grünfuttersilobauten etc. sehr gut bewährt.

Die aneinander gereihte Holzfaser ist sehr zäh, elastisch und dehnbar, so daß ein Zerreißen oder Platzen der Holzdauben bei Wasser- oder Gasdruck nie in Frage kommt. Bei übermäßigem Druck, der selten vorkommt, drücken sich die Holzdauben in die Rundeisenspannreifen; dies kann durch Nachlassen einiger Gewindeumdrehungen behoben werden. Durch die Imprägnierung der Innenseite des Holzsilos durch die erzeugte Milchsäure wird das Arbeiten des Holzes im zweiten Jahre aufgehoben.

Wie verhält sich der Eisenbetonzylinder im oben angeführten Falle zum Holzsilozylinder?

Eisenbeton in einem Guß sowie Mauerwerk hat keinerlei Biegsamkeit und Elastizität, sondern bricht bei dem geringsten Überdruck. Sand und Kies mit Zement vermischt geben nie ein luftdichtes Mauerwerk, da durch die Körnung von Kies und Sand ständig Luftzwischenräume bleiben. Zement wird durch jede organische und mineralische Säure, insbesondere aber durch die Milchsäure allerorts angegriffen und zersetzt. Siehe Gefäße in Säurefabriken, sowie Fußböden in Molkereien etc., Zementschweinetröge und Trebergruben. All diese Böden und Gefäße müssen aus säurebeständigem Material gebaut werden, oder sofern sie aus Zement gebaut sind, müssen sie einen säurefesten Schutzanstrich aus Bitumen bekommen, der alljährlich zu erneuern ist und fortlaufend Geldausgaben verursacht. Dieser Bitumenschutzanstrich gibt erst dem Zementmantel und der Mauer eine säureschützende, gasdichtende Oberhaut, denn ohne diesen Bitumenanstrich ist der Zementsilozylinder weder säurefest noch gasdicht, nicht einmal vollständig wasserdicht. Ferner ist der im Erdboden versenkte Zementsilo je nach dem Gelände ständig der Gefahr ausgesetzt, durch Erdrutsche, Erdstöße und Erschütterungen etc. feine unsichtbare Haarrisse zu bekommen. Durch diese Haarrisse dringt der Sauerstoff in die eisenarmierte Zementmauer und oxydiert die Armierung, welche alsdann Rost ansetzt.

In Landstrichen mit unreinem, lehmigem Sand, oder gar mergelhaltigem Kies ist ein Platzen der Zementmauern nicht selten. Bei der Herstellung von Betonsilos mittels Schalung und dünnen Wänden ist erstklassiges Baumaterial und beste fachmännische Betonierarbeit für die Haltbarkeit erste Voraussetzung. Werden die Ausgaben, die Mithilfe und der Materialtransport zum Zementsilobau mit geringen Sätzen eingesetzt, so ist der Preisunterschied zwischen Zement und Holz kein großer. Der Holzsilo hat aber den Vorteil, daß er innen nie gestrichen werden braucht. Diese alljährlich wiederkehrenden Ausgaben für den beim Zementsilo unbedingt notwendigen Innenanstrich ergeben in zwanzig Jahren ein Kapital, das die Kosten des Holzsilos weit übersteigen wird, so daß bei richtiger Berechnung der Siloanlage der Holzsilo durch seine geringen Unterhaltungskosten der billigere ist.

Wie vorerwähnt, ist Holz säurebeständig und wird durch die im Silo erzeugte Milchsäure, sowie die als Hilfsmittel zur Grünfutterkonservierung hinzugesetzten mineralischen Säurelösungen eher imprägniert als angegriffen (siehe Sauerkrautfaß u. a.). Sollte der Holzsilo an einem ungünstigen Ort aufgestellt werden oder gar ohne Isolierungsmauer in die Erde versenkt werden, so wird der versenkte und gefährdete Teil des Holzsilos erst imprägniert durch eine Xylamonvergasung mit darauffolgendem Bitumenanstrich und erhält eine Pappisolierung als Manschette. Um ein Aufsteigen der Feuchtigkeit des Fundaments zu verhindern, wird die Stirnseite der Silodaube mit Bitumen getränkt, was zugleich das Abstocken des unteren Daubenendes verhindert.

Sollte nach ca. 20 Jahren eine 5 Zentimeter hohe Abnahme des unteren Daubenendes nötig sein, so beträgt die Verkürzung des Silozylinders in hundert Jahren nur 25 Zentimeter und ist deshalb bedeutungslos. Die Abnahme kann am stehenden Silo in vier Stunden durch zwei Mann gemacht werden.

Gegen Wetter, Wind und Kälte, sowie Sonnenbestrahlung hat sich ein Aluminium-Schutzanstrich als sehr gut und ausreichend erwiesen. Dieser Anstrich dringt ca. ½ Zentimeter tief ins Holz ein, die außensitzende glänzende Aluminiumfarbe wirft 75 Prozent der Sonnenstrahlen zurück, wodurch ein Rissigwerden und Erwärmen des Holzes verhindert wird. Ein Holzsilo an der Südseite in direkter Sonnenbestrahlung wird zweimal mit dieser Masse gestrichen und hält für Jahrzehnte.

So sonderbar es für den Laien klingt, hat sich der Holzsilo als der feuerfesteste in gefülltem Zustande erwiesen. Die durchfeuchteten Holzdauben brennen nicht, sondern kommen höchstens zum Ankohlen und Glimmen, z. B. beim Brande auf Rittergut Friedenfels (Opf.) Hingegen wurden zwei eisenarmierte Zementsilos bei dem Brande auf dem Rittergut Tiefendorf bei Hof a. S. zerrissen. Durch die Erhitzung dehnte sich das Eisen als guter Wärmeleiter schneller aus als Zement als schlechterer Wärmeleiter und zersprengte somit die Zementmauer.

Ein feuerfester Schutzanstrich für Holzsilos hält einer neunstündigen Beflammung mit 1000 Grad Hitze stand. So ist es heute möglich, durch die neuesten bewährten und billigen Holzschutzmittel die schwachen Seiten dieses alten Baustoffes Holz zu verstärken und seine starken Eigenschaften uns zunutze zu machen.

Holz, als schlechter Wärmeleiter, isoliert sechsmal besser als Zement, so daß ein 5 Zentimeter starker Holzbohlenzylinder denselben Kälteschutz gibt wie eine 30 Zentimeter starke Zementmauer. Nach Mitteilung des Silorings Bayern sind im Jahre 1928/29 bei einer Kälte von 32 Grad mehrere Stahl-, Zement- und Mauerziegelsilos gerissen, dagegen kein Holzsilo.

Die Milchsäure sowie alle organischen Säuren sind die größten Feinde von Zement und Eisen, zersetzen und zermürben dasselbe. Holz dagegen wird durch diese im Silo entstehenden Säuren dichter und fester und erhält innen eine Glasur ähnlich dem Milchstein bei hölzernen Milchgefäßen. (Techn. Hochschule München, Prof. Henkel.) Auch bietet ein Holzsilo durch seine gleichmäßige Gärungstemperatur einen bedeutenden Sicherheitsfaktor zum Gelingen einer buttersäurefreien Grünfutterkonserve. Die für Kleinsilos etwas höheren Anschaffungskosten in Holz machen sich durch Einsparung der alljährlichen Ausgaben für Anstrichmaterial und Arbeit in kurzer Zeit bezahlt.

Der Holzsilo ist jederzeit auseinanderlegbar und kann anderorts wieder aufgestellt werden.

Beim Holzgrünfuttersilo wurde in früheren Jahren das Schwinden des Holzes in seinen Schnittflächen und die dadurch entstehende Undichtigkeit bemängelt. Diesem Umstand wurde durch Neugestaltung von Nute und Feder in Fünfkantform unter gleichzeitiger Verwendung einer eigens hierzu hergestellten Dichtungsmasse (vulkanisierte Schwefel-Faserstoffe etc.) abgeholfen.

Es wurde erreicht, daß dieser Holzsilo (Frankenholzsilo) bei Versuchen als gasdicht befunden wurde. Dieser, an und für sich schon vorhandenen Gasdichtheit kommt das Quellen des Holzes und die dadurch erneute Pressung der Dichtungsmasse zwischen den einzelnen Dauben noch zugute.

Landwirtschaftliches.

Kartoffeleinlagerung — aber richtig!

Der Winter steht vor der Tür. Da sollten wir daran denken, uns die letzten Wintervorräte zu beschaffen. Wer einen Garten hat, konnte im Sommer bereits mancherlei Gemüse und Obst einmachen. Jetzt ist die Zeit gekommen, eines der wichtigsten Nahrungsmittel, die Kartoffel, einzuwintern. Doch müssen wir bei der Schaffung eines entsprechenden Wintervorrats peinliche Sorgfalt walten lassen. Dazu ist es nötig, möglichst günstige Einlagerungsräume zu wählen.

Die Keller dürfen nicht feucht und dumpf sein, da die Kartoffeln hier leicht faulen oder ihr Geschmack beeinträchtigt wird. Auch dürfen die Keller nicht zu warm sein, weil die Knollen sonst zu viel Feuchtigkeit abgeben und vorzeitig schrumpfen und keimen. Ist der warme Keller auch noch feucht, bilden sich zahlreiche Wurzeln, was natürlich alles auf Kosten der für uns wertvollen Knollen geht.

So wie wir die eingelagerten Kartoffeln vor Feuchtigkeit und Wärme bewahren, müssen wir sie auch vor Frost schützen. Am besten halten sie sich bei einer Temperatur zwischen + 2 und + 8 Grad Celsius. Liegt die Temperatur zwischen 0 Grad und + 2 Grad, wird ein Teil der Stärke in Zucker umgewandelt und die Kartoffel schmeckt süß. Die Knolle selbst wird dadurch nicht geschädigt, und bei normaler Lagertemperatur verliert sich der süße Geschmack wieder. Da es jedoch nicht jedermanns Geschmack ist, süße Kartoffeln zu essen, sollte man es nicht erst so weit kommen lassen. Das Erfrieren ist aber unter allen Umständen zu verhüten, da erfrorene Kartoffeln beim Auftauen weich werden und schnell verderben. Es ist deshalb Vorsorge zu treffen, um Fenster oder Lüftungsluken, evtl. auch noch die Kartoffeln selbst bei Frosteintritt ausreichend zudecken zu können. Solange frostfreies Wetter herrscht, ist dagegen öfter zu lüften, um frische Luft im Lagerraum zu haben. Starker Durchzug ist zu vermeiden, um unnötiger Wasserverdunstung und dem damit verbundenen Schrumpfen der Knolle vorzubeugen.

Wie lagern wir nun die Kartoffeln in den vorgenannten Räumen? Wir können sie notfalls auf den Kellerboden schütten, doch ist es besser, sie in Kisten oder Lattengestellen — Kartoffelhorden — zu lagern. In die Kistenwände und den Kistenboden werden in Abständen von 8 bis 10 Zentimeter Löcher gebohrt, damit die Luft hindurchziehen kann. Außerdem stellen wir die Kiste auf zwei Latten oder legen unter jede Ecke zwei Preßkohlen, damit auch von unten Luft heran kann. Die Kartoffelhorden sind Lattengestelle mit schrägem Boden und einer Öffnung an der tiefsten Wandseite zur Kartoffelentnahme. Die so gelagerten Kartoffeln bleiben während der Aufbewahrung gesund. Ist wirklich einmal eine kranke Knolle vorhanden, steckt sie die sie umgebenden Knollen nicht an, sondern trocknet ein.

Nun noch ein wichtiger Fingerzeig, der leider viel zu wenig beachtet wird. Wenn wir unsere Winterkartoffeln bekommen, schütten wir sie nicht gleich in die Vorratskiste, sondern breiten sie erst aus, um zu sehen, ob sie richtig abgetrocknet sind. Sind sie noch etwas feucht, was bei regnerischem Erntewetter der Fall sein kann, lassen wir sie erst abtrocknen. Dann sehen wir den ganzen Vorrat sorgfältig durch und lesen beschädigte Knollen aus. Die guten Knollen bringen wir in die Kisten oder Horden, die beschädigten und kranken Knollen werden gesondert aufbewahrt und zuerst verbraucht. Kartoffeln, die nur aufgeschüttet werden, also nicht in den genannten Kisten oder Horden lagern, oder die in Kisten ohne die erforderlichen Luftlöcher aufbewahrt werden, müssen unter allen Umständen alle 4 bis 6 Wochen durchgesehen und verlesen werden, um etwa auftretende Fäulnisherde auszumerzen.

Bei Beachtung dieser Hinweise, die eigentlich nur geringe Mühe und etwas Sorgfalt erfordern, ist es leicht, Kartoffeln gut und ohne Verluste zu überwintern. Jeder sollte sich darum überlegen, ob es nicht nützlich für ihn ist, einen seinem Verbrauch entsprechenden Wintervorrat zu halten, zumal er dadurch von der bei starkem Frost oft schwierigen Versorgung unabhängig wird. F. Hübner.

Rund um die Körnermaisernte.

Bauern . . . (denn unser Körnermaisbau ist etwas typisch Bäuerliches) brecht die Kolben nur nicht zu früh! Mögen dreist ab Ende September die Hüllblätter („Lieschen") vergilben und die Körner fest werden, ihr laßt erst noch die Hälfte des hohen Wassergehalts der Kolben auf dem Feld verdunsten. Dann werden auch bei der eigentlichen Trocknung (unter irgend einem Dachvorsprung) keine Maiskolben mehr schimmlig werden. Denn nicht wahr, alles Schlechtentwickelte werft ihr doch gleich in den Viehtrog oder gebt es den Hühnern, wo es frisch ein vollwertiges Futter darstellt.

Nur keine falsche Eile bei der Körnermaisernte. Ein Auswachsen oder Ausfallen von Körnern gibt es hier nicht, so daß sich so eine Ernte während der warmen Oktobermittagstunden ruhig ein paar Wochen hinziehen kann und Großvater und Enkel unbeschadet ihrer Gesundheit mithelfen können. —

Zur Technik der Maisernte.

Bauernarbeit wird wohl stets in erster Linie Handarbeit bleiben. So bricht man auch die Maiskolben am besten mit den Händen aus der Masse der Lieschen heraus, so daß nur noch wenige mitgeerntet werden. Diese muß man (unter einem sonnigen Schuppen) unverzüglich, bis auf eine, herunterreißen, wozu es notfalls eine Maiskralle gibt. Maiskolben mit Hüllblättern vertragen jedenfalls weder einen längeren Transport noch eine Lagerung, ohne warm zu werden und an Keimkraft Einbuße zu erleiden. Eine letzte Liesche muß aber dranbleiben, um sie mit einer zweiten zusammenknoten zu können. So ein paar Maiskolben läßt sich dann leicht auf einer Stange oder einem Draht aufhängen.

Keine Angst vor Schlagregen

Verderben schon Kohlrübenschöpfe unter einem Dachvorsprung nicht, wieviel weniger feste Maiskolben. Gewiß, ein zünftiger Schlagregen macht sie naß, aber frische Luft trocknet alles schnell wieder. Darum kann und soll man auch Maistrockengestelle mit der ganzen Breitseite gegen die Hauptwindrichtung stellen. Hauptsache, diese (einem Gradierwerk ähnlichen) Gerüste sind in eingeschlossenen Lagen nur einen halben Meter dick, damit die Luft ungehindert durchstreichen kann. Auf einer windigen Anhöhe kann man allenfalls einen Viertelmeter zugeben, mehr aber nicht.

Mais hält sich in Kolben viel besser als entkörnt, zumal man für den eigenen Viehstall die ganzen Kolben schroten kann. Solch ein Schrot hat fast den gleichen Nährwert wie Futtergerste, denn der Anteil der Maisspindel ist sogar geringer als der Spelzengehalt des Hafers.

Diplom-Landwirt Lie.

Obst- und Gartenbau.

Auch im Winter liefert der Garten Pflanzenschmuck fürs Zimmer.

Wenn im Spätherbst die letzten Gartenblumen draußen verblüht sind, dann verschwindet gewöhnlich der Blumenschmuck aus den Zimmern. Nur die wenigsten Gartenbesitzer beachten es, daß auch im Spätherbst und Winter der Garten noch schönen Grünschmuck fürs Zimmer spenden kann. Die immergrünen Ziersträucher und Koniferen liefern mancherlei Grün, und auch allerlei hübsche Zierfrüchte gibt es bis spät



in den Winter hinein. Da sind die prächtigen Paradiesäpfel, die weißen Schneebeeren, die schwarzen Liguster- und die roten Weißdorn- und Hagebuttenfrüchte, die, in einer Schale mit feuchtem Sand hübsch gruppiert, einen prächtigen winterlichen Zimmerschmuck abgeben und sich sehr lange halten.

Besonders interessant sind blühende Kirschzweige unterm Christbaum. Zu diesem Zweck schneidet man Ende November Blütentriebe der Sauerkirschen ab. Diese erkennt man an der rundlichen Knospenform und daran, daß vielfach mehrere Knospen auf einem Stielchen bukettartig zusammensitzen. Diese Zweige werden mit einem langen schrägen Schnitt versehen und in eine mit lauwarmem Wasser gefüllte Blumenvase gestellt. Von Zeit zu Zeit wird lauwarmes Wasser nachgefüllt und auch über die Zweige gesprüht. Diese Zweige werden ungefähr vier Wochen nach dem Warmstellen erblühen.

Gartenmeister Karl Erwig.

Die Kohlhernie oder Kropfkrankheit.

Diese jedem Gartenbauern bekannte Seuche greift immer mehr um sich. Bis dahin gesunde, wuchsfreudige Pflanzen welken plötzlich und ihre Blätter bekommen ein bleiernes Aussehen. Manche lassen sich direkt herausziehen, weil die befallenen Wurzeln keine Nährstoffe mehr weiterleiten.

Da muß etwas geschehen, denn die Sporen des erregenden Schleimpilzes bleiben im Boden 3—6 Jahre lang lebensfähig. Das einfachste wäre strenger Fruchtwechsel. Nur alle drei Jahre dürften Kohl, Kohlrabi, Rettich, Radieschen, Kohlrüben, Goldlack oder Levkojen auf demselben Beet wiederkehren.

Aber welcher Kleingärtner kann das durchführen, zumal (nach Panck) auch Senf, Hirtentäschelkraut, Raps und Rübsen befallen werden können? — Da bleibt nur übrig, daß man vor jeder Kohlpflanzung den Boden tüchtig kalkt. Ostsächsische Gemüsegärtner graben 1 Kilogramm Branntkalk je 1 Quadratmeter unter, vermischen je 100 Liter des Anzuchtbeets mit 10 Gramm Beizpulver, überbrausen an einem Tag die Jungpflanzen mit einem Naßbeizmittel und stecken vor dem Verpflanzen die Setzlinge in einen Lehmbrei, der mit einer Naßbeize angerührt wurde. Also dreifache Entseuchung!

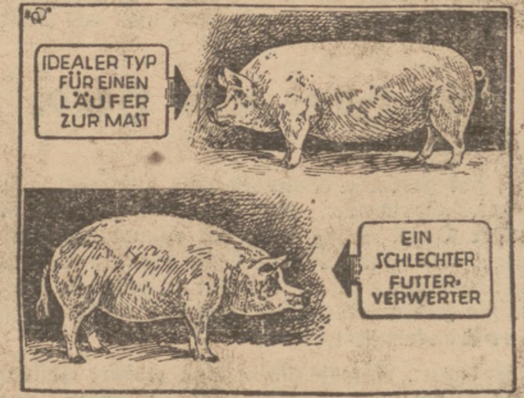
Wenn dann der Kohl mit Wurzelballen verpflanzt und gut angegossen wird, im übrigen bei weiter Stellung nach allen Regeln der Kunst „mastig" ernährt und auf lehmigen, rajolten Boden gestellt wird, dann — wächst solch Bestand allen Feinden aus den Zähnen und unterdrückt seinerseits noch das Unkraut. Befallene Strünke aber werden gleich nach der Ernte verbrannt. (Kropffeste Sorten ließen sich bisher noch nicht züchten.)

D.-L. Li.

Viehzucht.

Augen auf beim Ferkelkauf!

Wer schon Schweine gemästet hat, wird wissen, daß selbst die Pflege, der einwandfreieste Stall und die ausgeklügeltste Futtermischung nur wenig ausrichten, wenn das Schwein selbst keine Veranlagung zur Mast besitzt. In der Praxis hat sich herausgestellt, daß Schweine mit kurzer Schnauze, dickem Hals, kurzen Beinen, aber mit langgestrecktem, durchweg geradlinigem Rücken, mit klaren Augen und mit glatten, fast anliegenden, glänzenden Borsten die besten Futterverwerter sind. Dagegen sind Tiere mit langer Schnauze, mit Schwanenhals und Stelzenbeinen, mit gewölbtem Rücken, trüben Augen und struppigen Borsten stets schlechte Futterverwerter. Damit ist die Prüfung aber noch nicht beendet. Trägt das Schwein den Schwanz geringelt, so soll das ein



Zeichen des Wohlbefindens sein. Ferner soll man das ausgewählte Tier noch etwas im Auslauf herumjagen. Wenn es bei dieser Hatz weder hustet noch Atemnot zeigt, dann kann man es ohne Sorge kaufen.

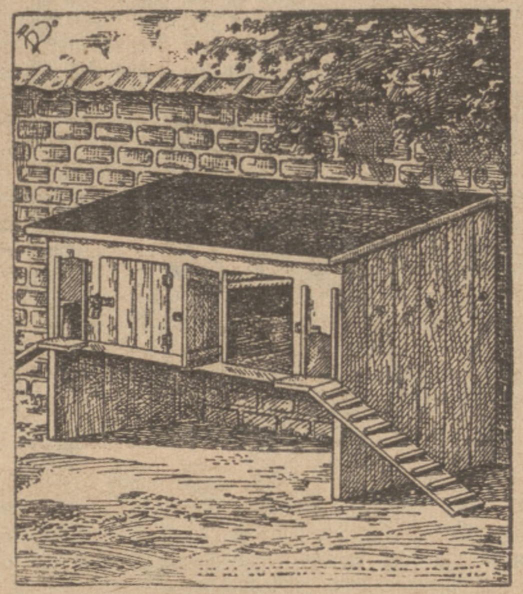
Weibliche Tiere mästen sich allgemein besser wie männliche. Weiter ist es zweckmäßig, daß mehrere, mindestens aber zwei, Tiere zusammen zur Mast eingestellt werden, denn eins fühlt sich vereinsamt und frißt nicht so flott. Leider wird noch oft der große Fehler begangen, die Ferkel zu jung zu kaufen. Sie müssen mindestens acht, besser noch zehn Wochen alt sein; denn es ist klar, daß ein zu junges Tier, zur Mast aufgestellt, niemals ein Leistungstier wird, d. h. mit sieben Monaten ein Lebendgewicht von 110 Kilogramm erreicht.

Geflügelzucht.

Mein Hühnerstall.

Nach Entrümpelung unserer Bodenkammer, die manchen Schweißtropfen gekostet hat, erinnerte mich meine Frau erneut an mein Versprechen, einen Hühnerstall zu bauen und unser Gärtchen hinter dem Haus mit ein paar weißen (oder roten) Hühnern zu bevölkern. — „Jetzt hast du keine Ausrede mehr; denn die vielen Kisten, die wir auf den Hof geschafft

haben, geben einen schönen Hühnerstall ab, und die wenigen noch fehlenden Holzteile kosten nicht alle Welt." Ich gelobte im stillen Besserung. Daß ich mein Gelübde gehalten habe, zeigt das diesen Zeilen beigefügte Bild, das eine eingehende Beschreibung kaum erfordert. Die Maße sind: Höhe 2 Meter, Breite 2 Meter, Tiefe 1,75 Meter. Die Höhe des Stallinnern ist 1,20 Meter, die Höhe des unteren Teils 80 Zentimeter. Im Sommer ersetzen die Türen mit Drahtgeflecht ausgefüllte Rahmen. Die an den Seiten befindlichen Öffnungen sind



mit Drahtgaze versehen. Der untere Teil des Stalles ist vorn offen; er dient als Aufenthalt bei Regen oder Hitze. Der Nachtraum besteht aus zwei Abteilungen, die Trennwand ist herausnehmbar.

Nun bevölkern diesen Stall seit drei Wochen sechs weiße Leghorn-Hennen. Uns bereitet diese stolze Gesellschaft schon allerlei Freude! Auf die ersten Eier warten wir allerdings noch; aber diese werden schon noch kommen, denn unsere Hühner sind erst Ende April geschlüpft. Ein Kriegskamerad verkaufte sie mir und der gibt mir schon nicht das Schlechteste.

Schn.

Für Haus und Herd.

„Eine gut gebrat'ne Gans . . ."

„Eine gut gebrat'ne Gans ist eine gute Gabe Gottes!", sagt ein altes Sprichwort. Und zweifellos hat Fritz Reuters unsterblicher Onkel Bräsig recht, der einmal nachdenklich bemerkt, daß eine gut gebrat'ne Gans doch ein merkwürdiger Vogel sei: Für einen Esser, so meint er, wäre sie ein bißchen viel, und für zwei wiederum zu wenig . . . Wie soll man sich da aus der Schwierigkeit helfen?

Früher hatten eben die Mägen eine größere Fassungskraft als heute. Heute wird allerdings jede Hausfrau die gut gebratene Gans auf mehr als zwei Personen verteilen wollen, schon wegen des seit früheren Zeiten wesentlich heraufgerückten Preises dieses lieblichen Vogels. Immerhin — wer die Gans richtig zuzubereiten und einzuteilen versteht, wird immer finden, daß sie ein durchaus „lohnender" Braten ist, denn solch Gänsebratenfest ermöglicht viele Vor- und Nachfeiern, so daß man unter Umständen eine Woche und länger davon zehren kann, wodurch sich im Grunde die Gans durchaus nicht so teuer stellt.

Wenn man das Hauptgewicht auf das Wort „Braten" legt, empfiehlt es sich, eine nicht allzu beleibte Gänsedame, sondern eine von etwa 10 bis 12 Pfund zu wählen. Auch das Alter spielt hierbei eine Rolle, denn ein junges, zartes Gänsefräulein ist wohlschmeckender und schneller weich als eine Mutter mehrerer Gänsegenerationen. Man erkennt das Alter bzw. die Jugend der Gans am leichtesten daran, daß sich die Schwimmhäute zwischen den Zehen noch leicht einreißen lassen und daß der Schnabel sich durchbrechen läßt.

Von dem jungen, doch nicht mageren Gänschen werden Kopf, Hals, Flügel, Magen, Herz entweder mit Kartoffelklößen unter Verwendung des Blutes (man kann statt dessen auch etwas Schweineblut nehmen) zu dem bekannten „Schwarzsauer" verarbeitet, oder auch mit Reis und holländischer oder einer Kräutertunke zu „Gänseklein". Jedenfalls ergibt das Ganze eine vollständige Mahlzeit. Die Leber, mit Äpfeln und Zwiebeln in Butter gedämpft, muß schon eine etwas reichliche Zugabe an Bratkartoffeln haben, wenn ein Hauptgericht daraus werden soll. Sonst bildet sie eine gute Abendschüssel, der schließlich nach Bedarf noch ein „Gänsebemmchen" als Magenschluß folgen kann. Eine angenehme Durchbrechung dieser Reihenfolge wäre: 1. Brühsuppe mit Nudeln und Gänseklein mit Ausnahme des Halses als Einleitung; für den nächsten Tag: 2. Der gefüllte Gänsehals mit Rotkohl oder Grünkohl; endlich: 3. ein Rührei mit der fein gewiegten Gänseleber gemischt, auf geröstetem Weißbrot serviert oder mit Kartoffel- und Rapunzelsalat umlegt.

Dann kommt die Hauptsache — der Braten selber! Er ist insofern wohlfeil, als er im eigenen Fett braunbrutzelt; das Gänschen wird nur mit heißem Wasser angesetzt, und trotzdem kann man im Laufe des etwa zweistündigen Bratprozesses noch reichlich Fett abfüllen. Man sagt „Eine Gans ist ein hohler Braten" und will damit andeuten, daß er größer aussieht als er ist. Um dem abzuhelfen, wird namentlich in größeren Familien die Gans vielfach mit einer Fülle aus Klößchenteig mit Mandeln ausgestopft. In England pflegt man ein Stück Schweinefleisch nebst feinen Kräutern hineinzulegen — beides ergibt eine schmackhafte Vermehrung des Gerichts. Die schönste Gänsebratenfüllung freilich sind Äpfel, noch besser Äpfel und Maronen (Kastanien). Auch kleine runde Kartöffelchen werden gern als Fülle verwandt, sie schmecken besonders gut als Beigabe zum klassischen Gänsebratengemüse, dem Rotkohl.

Aus der Praxis.

Ratschläge für richtige Ofenheizung.

Daß man seinem teuren Gatten keine gebratenen Stiefelsohlen zum Mittag und den Schweinen keine Rasierklingen als Futter vorsetzen soll, nimmt jeder als selbstverständlich an. Aber über den „Speisezettel" für unseren besten Winterfreund, den Ofen, herrschen noch manchmal ganz abergläubische Vorstellungen. Es gibt Hausfrauen, die hüllen abends eine Kohle in feuchtes Zeitungspapier und schieben sie auf die Glut, damit sie morgens das Feueranmachen leichter haben, und sie glauben sogar, dem Ofen und ihrem Geldbeutel damit gleichzeitig einen Gefallen zu tun! In Wirklichkeit schädigen sie beide: Der Heizwert der langsam durchschwelenden Kohle ist gleich Null, das morgendliche Heizen ist auch nur minderwertig — und der Ofen bekommt von dieser Art Fütterung einen verdorbenen Magen.

Man soll nicht meinen, so etwas gäbe es bei einem Ofen nicht! Wenn der Schornstein und die Züge des Ofens versottet sind, brennt er nicht mehr gut, und die Sache stinkt dann sozusagen zum Himmel! Ebenso wird ein Ofen verrußt und versottet, wenn die Hausfrau glaubt, Papierverbrennen im Ofen sei eine besonders wirtschaftliche Verwendung dieses geschätzten Altmaterials. Und wenn sie alles Pech hat, das sie für eine so unvernünftige Handlungsweise verdient, dann kann es sogar vorkommen, daß die Feuerwehr eingreifen oder der Ofen abgerissen werden muß.

Andere, besonders kluge Leute sind darauf gekommen, dem Ofen anzubieten, was den Schweinen zukommt — und stecken ihm ihre getrockneten Kartoffelschalen ins Maul. Auch daran kann er sich höchstens den Magen verderben!

Nein — die beste Speise für den Ofen ist noch immer ein richtiges Gericht von etwas Kleinholz und gut geschichteten Kohlen, die aber vollständig durchbrennen müssen, ehe man die Ofentür zuschraubt. Kein Fleckchen an ihnen darf mehr schwarz sein. So nützen wir unserem Geldbeutel, unserer Gesundheit und dem Ofen gleichermaßen. Und wer es gut mit seinem Winterfreund meint, der versucht gar nicht erst, ihm unverdauliche Dinge anzubieten; denn ein verdorbener Magen kann zu einer ernsten Krankheit führen — und dann sitzen wir im Winter in kalten Zimmern und werden selber krank.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.